



Udang segar—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Syarat Pengemasan	3
8 Syarat penandaan	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2728-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.

Udang segar–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan, pengemasan untuk udang segar.

2 Acuan normatif

SNI 01-2728.2-2006, *Udang segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan udang segar

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku udang segar sesuai SNI 01-2728.2-2006, *Udang segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.* Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) timbangan;
- b) keranjang plastik;
- c) meja proses;
- d) wadah berinsulasi;
- e) alat lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan udang segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu bahan baku kurang baik/segar.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bebas bakteri patogen dan memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Bahan baku kemudian ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, filth dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel pada udang.
- c) Petunjuk: udang dicuci dengan air dingin yang mengalir secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.3 Pemotongan atau tanpa pemotongan kepala

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu, bentuk yang tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan udang segar dengan atau tanpa kepala yang bebas bakteri patogen dengan bentuk yang rapi dan memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: bahan baku utuh yang diterima di unit pengolahan dilakukan pemotongan kepala secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C. Apabila tidak diperlukan, tahap pemotongan kepala dapat ditiadakan.

6.4 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu, mutu yang tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang dipisahkan berdasarkan mutu, jenis dan ukuran. Sortasi mutu dilakukan secara organoleptik. Sortasi dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5°C.

6.5 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan kotoran yang menempel pada udang.

- c) Petunjuk: udang dicuci dengan air dingin yang mengalir hingga bersih. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.6 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan kekurangan berat.
- b) Tujuan: mendapatkan berat sesuai dengan ukuran yang diharapkan dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang ditimbang dengan menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi dan sesuai dengan berat yang ditentukan. Penimbangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter untuk mempertahankan suhu produk maksimal 5°C.

6.7 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: udang dan es disusun secara berlapis-lapis di dalam wadah berinsulasi. Perbandingan antara udang dan es minimal 1:1. Proses pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

7 Syarat Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang segar sesuai SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas sesuai dengan SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk udang segar yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id